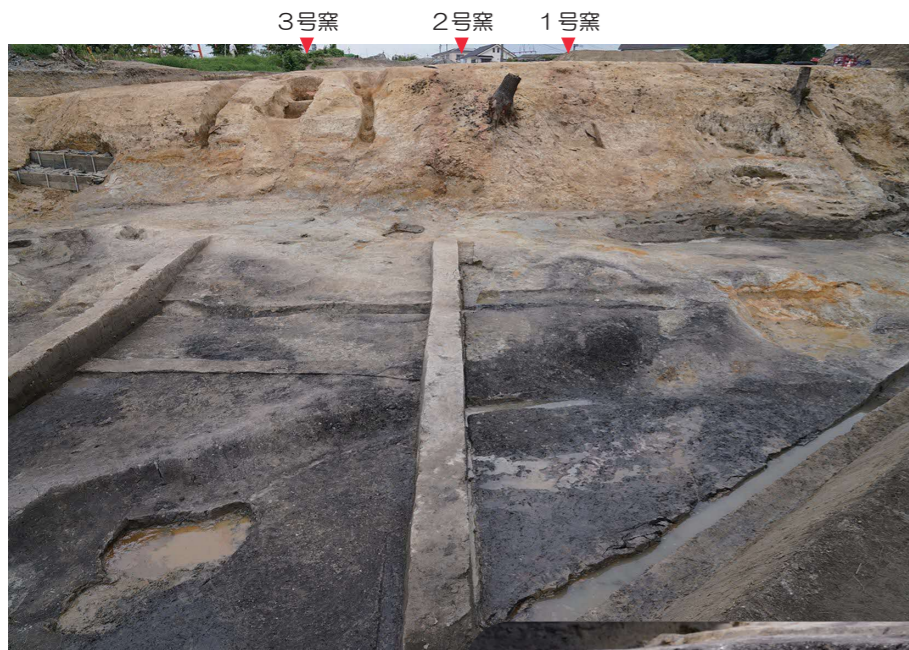


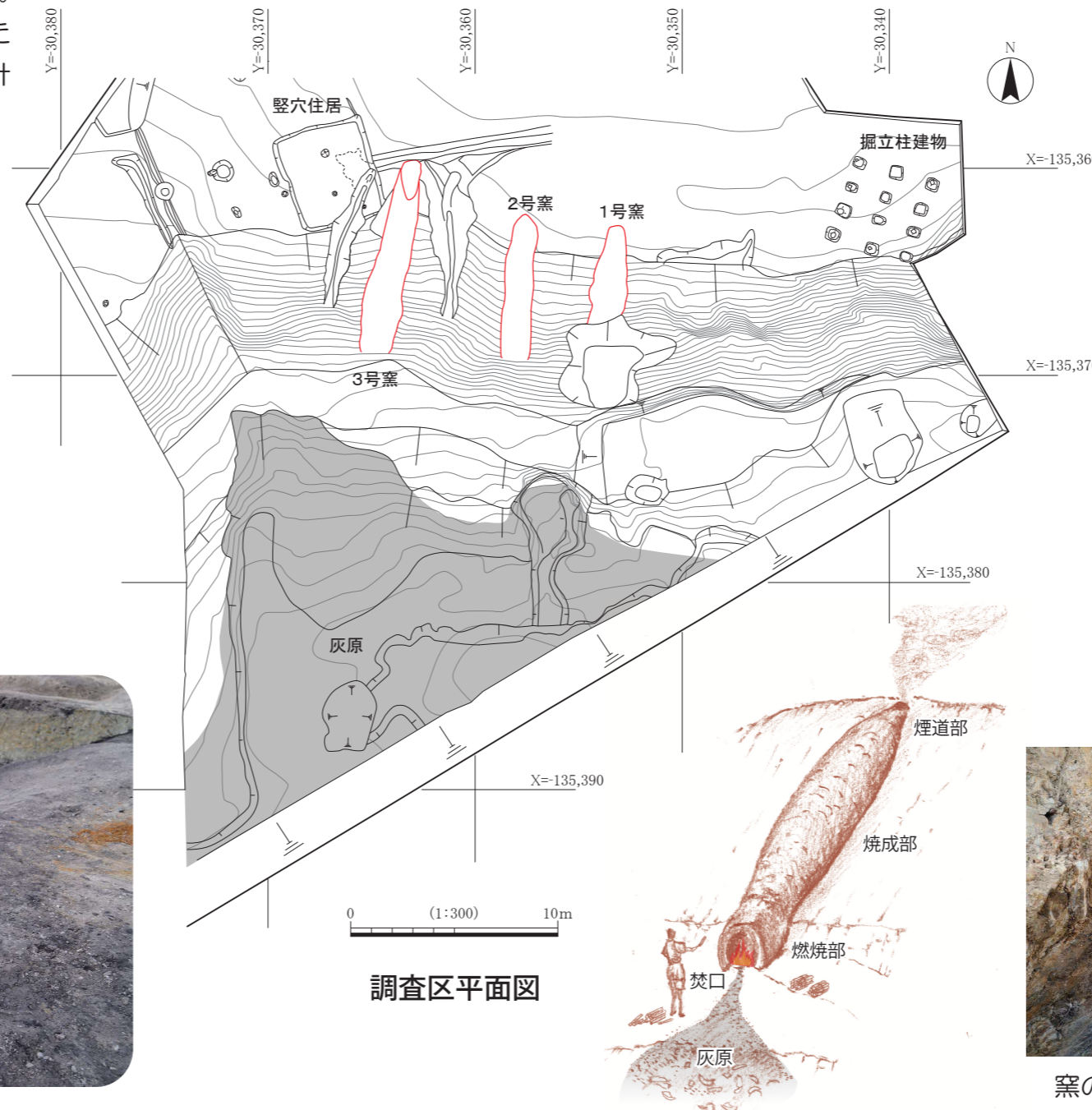
遺跡現地説明会 茄子作遺跡に残る須恵器窯の調査

この調査は、枚方市茄子作地区で進められている土地区画整理事業にともなっているものです。約20ヘクタール(200,000㎡)もある広い事業用地内に、17か所、合計約15,000㎡の調査区を設定して、本年7月から本格的に進めています。

この調査区では、「^{すえき}須恵器」と呼ばれる土器を焼いた窯がみつかっています。以前に実施された第二京阪道路建設にともなう調査(今回の調査地のすぐ南側)でも、焼けてゆがんだり、くっついたりした須恵器のかけらが数多く見つかったことから、近くに須恵器を焼いた窯があるだろうと推測されましたが、丘陵の斜面は調査区外であったため、窯自体は見つかりませんでした。そこで、令和5年(2023)に実施した試掘調査では、須恵器窯が残っているだろうと予想された斜面を調査したところ、期待どおり、赤く焼けた窯の跡(1号窯)を発見することができました。今回はその1号窯を中心に、より範囲を広げて本格的な調査を実施したところ、その西側にさらに並ぶように2基(2号窯・3号窯)の、合計3基の窯跡が見つかりました。



窯の下方には、窯の中からかき出した炭が広がっています。その中には失敗品が多く含まれていました。



調査区平面図



窯の床面から甕の破片が出土しています。これは製品を焼く時の焼き台として使われたものです。

3号窯は、地面をくりぬいてつくった地下式の窯です。煙道部の天井が残ったままの状態で見つかりました。



窯の壁には粘土が貼られています。

須恵器 (すえき)

須恵器とは、灰色をした硬い土器のことで、その技術は今からおよそ1,600年前の古墳時代中期ころに朝鮮半島から伝えられました。それまでの縄文土器・弥生土器・土師器(はじき)といった我が国で使われていた土器は、野焼きで作られたオレンジ色の軟らかいものでしたが、硬い須恵器は、斜面に築かれた登り窯(のほりがま)(あるいは窖窯(あながま)とも)と呼ばれる窯によって、1,000度以上の高温で焼かれました。この窯を用いる焼成技術は、現在でも、信楽焼や丹波焼・備前焼など各地の焼き物に引き継がれています。

この須恵器作りの技術は、渡来人によって伝えられ、大阪府南部の和泉地域が一大生産地となりました。その地域は「陶邑(すえむら)」と呼ばれており、古墳時代の古いものから、奈良・平安時代のものも含めて1,000基以上の窯が築かれました。ここ茄子作で見つかった窯も古墳時代のもので、須恵器が伝えられたはじめのころの「初期須恵器」を焼いたものになります。

当時の枚方には、多くの渡来人が住んでいたことが知られています。この窯も彼らの中にいた須恵器作りの技術をもった人たちによって築かれたのかもしれませんが。

須恵器に刻まれたいろいろな文様

はじょうもん
波状文

(壺：口縁部)

(筒形器台：筒部)

えんかんもん
円管文

四角い透かし孔が開いている

(高杯形器台：脚部)

(高杯形器台：口縁部)

しゅうせんもん
集線文

(高杯形器台：杯部底部)

あな
孔が
たくさん
開いていて
珍しい!

格子状の模様が
描かれた破片

文様?

落書き?



目印として刻まれた記号。
茄子作の窯で作った須恵器の行き先を知る手がかりになるかも…?

窯ならではの出土品

焼けてゆがんだ須恵器

焼き台

窯の床面に製品を安定させるための台

甕・壺類



高杯 (脚部)

甕(はそう)

小型の椀

8.5cm

茄子作で作られた須恵器

出土した須恵器のほとんどが甕・壺などの大型品です。数は少ないものの、壺をのせるための器台のほか、椀や高杯、液体を注ぐための甕(はそう)などの小型品も出土しています。

これらの形や作り方、また甕・壺などをおもに生産しているといった特徴から、茄子作の窯は「初期須恵器」を焼いた古い段階の窯であると考えられます。

甕・壺の断面

甕

壺

甕や壺の表面には、タタキ板で叩きしめて作った痕跡(タタキ目)が残りますが、茄子作で作られた甕には、タタキ目を丁寧に消すものが多くみられます。

タタキ目無し(すり消し)

古い須恵器の特徴!

格子状

平行線状

甕の外表面

